

# Enrollado de Manzana y Canela

**Makes:** 8 Servings

## Ingredients

**3 tablespoons** azúcar

**1 teaspoon** canela

**3 teaspoons** aceite vegetal

**2 cups** manzanas, medianas, picadas

**1/3 cup** yogur de vainilla, bajo en grasa

**4** tortillas de harina, 6-pulgadas

## Directions

1. Mezcle azúcar y canela en un tazón pequeño.
2. Vierta 1 cucharadita de aceite vegetal en un platillo.
3. Lave y corte las manzanas. Colóquelas en un tazón mediano.
4. Agregue el yogur a las manzanas. Mezcle todo.
5. Coloque una tortilla plana sobre un plato. Con los dedos ligeramente cubra la parte superior de la tortilla con el aceite. Espolvoree una cucharada de la mezcla azúcar/canela.
6. Voltee la tortilla de manera que el lado sin aceite quede hacia arriba. Llene la mitad de la tortilla con  $\frac{1}{4}$  de la mezcla de manzanas.
7. Doble la otra mitad de la tortilla sobre la mezcla.
8. Caliente 2 cucharaditas de aceite vegetal en una sartén mediana.
9. Coloque la tortilla doblada en la sartén y cocine alrededor de un minuto o hasta que esté ligeramente dorada.
10. Voltee y cocine el otro lado de la misma manera.
11. Saque de la sartén y corte por la mitad.
12. Repita el proceso con el resto de las tortillas.
13. A disfrutar.

## Notes

Tamaño de porción:  $\frac{1}{2}$  enrollado